Chef'sChoice®

International

# Classic WafflePro®

English
Français

Instructions & Recipes for **Model 852**
Instructions et recettes pour le **modèle 852**

© 2010 EdgeCraft Corp.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

1. Read all instructions before using the Classic WafflePro® – Model 852.
2. Do not touch hot surfaces. Always use plastic handle on lid and do not touch stainless cover or the waffle plates when hot.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug, or waffle maker in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Before use unwind the power cord completely and keep the cord away from the hot parts of the appliance.
6. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
7. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
9. Only operate the waffle maker on a dry, flat non-slip surface.
10. Do not use Classic WafflePro® outdoors.
11. Do not operate the Classic WafflePro® with a damaged cord or plug. If it malfunctions, or has been damaged in any manner, return Classic WafflePro® to the EdgeCraft Corporation Service Department for examination, repair or adjustment.
12. The use of accessory attachments not recommended by the EdgeCraft Corporation, may result in fire, electric shock or injury to persons.
13. Always unplug the waffle maker from electrical outlet when not in use and before cleaning to avoid accidental electrical shock. Allow to cool before cleaning.
14. As long as the appliance is hot, even if unplugged there is the danger of someone getting burned. Do not touch hot surfaces and do not put it into storage while hot.
15. Do not use the Classic WafflePro® for other than intended use.
16. For use only on 120V 60HZ power. Use a socket with a good ground connection.
17. For household use only.
18. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

The Classic WafflePro® Model 852 comes to you from Chef'sChoice®, the maker of the world's finest professional household gourmet products. The Classic WafflePro® brings to your home features found commonly only in commercial waffle makers.

Remember when waffles were only for the weekends when Mom and Dad had more time? The Classic WafflePro® puts waffles back on the menu everyday! It heats up while the coffee is being brewed and your first waffle is ready when your coffee is poured.

Imagine waffles with the natural aroma and taste of freshly baked bread and pastries. Make up a batch of quick Basic Waffle recipe the night before so it's ready to bake in the heated Classic WafflePro® every morning. Enjoy!

The Chef'sChoice® Classic WafflePro® creates a waffle pattern reminiscent of the most popular waffles of Belgium and Holland. The resulting waffle has wide pockets, ideal for toppings such as fresh fruits, sauces and syrups.

# GETTING TO KNOW THE WafflePro®

It will take only a minute to get to know your Classic WafflePro® Model 852. You will see that it is made of high strength, commercial quality high temperature engineering plastics with a polished stainless steel lid.

To open the lid, lift it by its front plastic handle, see Figure 1, to expose the baking plate surfaces.

You will be impressed with the non-stick grill surfaces of the Model 852. Coated with the world's most advanced non-stick technology. You will be surprised to see how easily even your stickiest waffle recipe can be lifted off the waffle plates.

There is no power switch and the baking plates are energized as soon as the power cord is inserted in a three (3) prong 120 Volt A.C. outlet. The red baking light mounted on the lid will light immediately as you insert the power plug to let you know the Model 852 is "on" and being heated. In about 4 minutes the waffle plates will be heated and the red baking light will turn off indicating that the waffle plates are fully heated to the selected baking temperature and ready for baking. The red light will turn on and heating will resume automatically whenever the plates need power to maintain a uniform temperature. The baking light will continue to cycle on and off as you bake, reassuring you that the selected baking temperature is being maintained.

We suggest that you initially select position 4 on the Temperature Control Dial and cook for 3 minutes. That is a popular temperature centered at about 375 degrees Fahrenheit. To bake at a lower temperature select a lower number position and to increase baking temperature set the dial within the range of 5 to 6. Each change of a whole number will alter the baking temperature by about 20˚ Fahrenheit. At higher settings the waffle will be darker. In order to avoid the need for accurate timing you can set the Temperature Control Dial, for example, at 4 and let the waffle bake at the selected temperature until the steam emitted from the waffle maker diminishes significantly or is about to stop. With experience steam emission can be a good indicator of when the waffle is done and ready for you to open the lid. For the safety of your fingers open the lid very carefully whenever there is steam emission. At higher baking temperatures you will find you can reduce baking time to 2 minutes with some recipes.

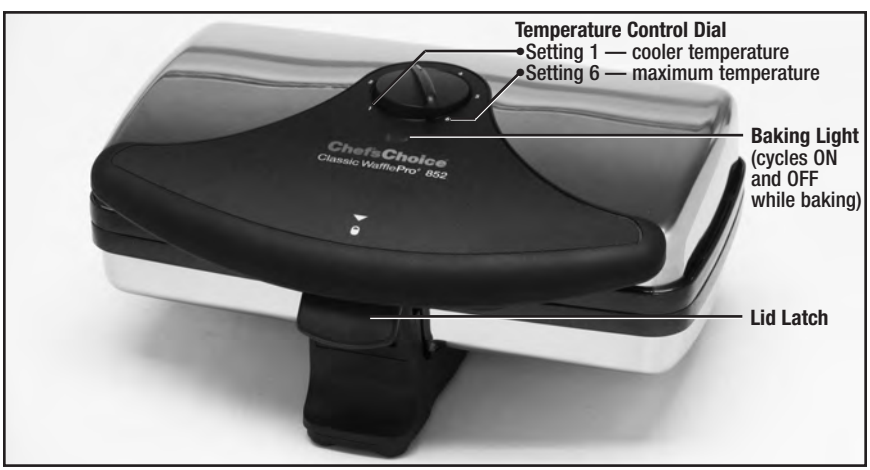



**Figure 1. Classic WafflePro®.**

The Model 852 lid has a unique hinge that allows the front and back of the lid to raise slightly as needed to maintain a uniform thickness of the waffle as it bakes and rises.

Provision has been made for cord storage as described in the Storage section. The Classic WafflePro® can be stored upright to save shelf space. Simply close its lid and stand it on the hinged end.

## USING THE WafflePro® FOR THE FIRST TIME

Insert the Classic WafflePro® power cord into a grounded 120 volt outlet and close the cover. The red "baking" light will turn on immediately indicating the waffle plates are heating. Set the color control dial at 3 or 4.

In about 4 minutes the red light will turn off, indicating the Classic WafflePro® is ready for baking. On the first heating you may sense a slight odor during the heat-up cycle, typical of new heating elements. Because both of the baking surfaces are factory finished with an extremely effective anti-stick coating, it is unnecessary to oil the surfaces before you use the Classic WafflePro®.

Pour about ⅓ level cup of waffle batter onto the middle of each of the lower waffle form squares and close the lid. Open the lid in 3 minutes or when the steam emitted from the plates has largely dissipated.

If the color of the waffle is too light, close the lid and bake for another 15 seconds. If the waffle is too dark, remove the waffle and reduce the cooking time by 30 seconds for the next waffle. Alternatively for a slightly darker waffle you can simply increase the setting on the Temperature Control Dial. For a lighter waffle reduce the temperature setting. For a crispier waffle, bake at position 6 and reduce the baking time as necessary.

Keep hands away from the hot stainless cover and grid surfaces. Touch only the plastic parts and handle provided.

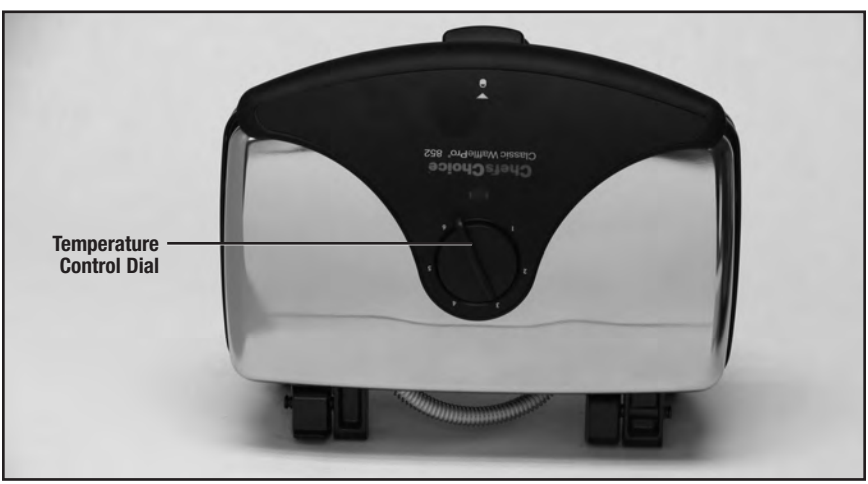



**Figure 2. Control Panel.**

**SUGGESTIONS**

A thicker batter, thin enough to just pour slowly works well. Avoid putting too much batter on the plates as that will cause an overflow and increase clean up time. Too little batter will not fill the grid and heating will be uneven.

Close the lid immediately after adding batter so as to spread out the batter uniformly. Press down lightly on the lid handle as it is closed in order to further level the batter. A special hinge at the rear of the lid adjusts automatically to insure a uniform thickness of the waffle.

When the waffle is done it can be removed easily by lifting one edge with a heat-resistant plastic fork or spatula. (If you use a metal fork, use care not to contact grid surfaces as that might scratch the non-stick surface and decrease its effectiveness.)

After removal of waffle, the Classic WafflePro® can be immediately refilled with batter or it can be closed until you are ready to bake again. When finished baking, be certain to unplug the Classic WafflePro®. Only then is the power to the waffle maker switched off.

Always unplug the Classic WafflePro® immediately after use. Never leave it unattended when plugged in. Children should not be allowed to use a waffle maker except in the presence of an attentive adult.

The Classic WafflePro® cools faster when its lid is left fully open. Store only when cold. Save shelf space by storing the Classic WafflePro® upright resting on its hinged flat end.

## WAFFLE BASICS

Superb waffles begin with a good recipe but depend on a uniformly heated waffle plate at the right temperature to fully develop the flavor, texture and aroma of the batter. A perfect waffle is no accident.

Sugar in your waffle batter enhances the browning of the waffle especially on the surface where the temperatures are the highest. If your diet permits, a small amount of sugar can do wonders for the waffles. Cornmeal in waffle batter adds extra crunch. Only a few tablespoons are needed to add texture.

Butter and oil enhance flavor and can increase the darkening of the waffle. But, too much liquid inhibits surface browning. Eggs add their own flavor to the mix and importantly they reduce any tendency of waffles to “split” if the waffle maker lid is opened before cooking is complete.

Regardless of the recipe, the Classic WafflePro® works best with a level ⅓ cup of batter in each of the two waffle forms. This amount fills the waffle iron forms without risk of overflow.

When making waffle batter, add milk slowly and mix with a power mixer or by hand until the right consistency is reached. Blend just until the desired consistency is reached. You may not need to use all of the milk or liquid called for in a recipe. If you add too much liquid, simply stir in additional flour (or dry mix) to thicken the batter.

Some recipes may call for separating the eggs, beating the whites and folding them in at the end of the mix. This step gives a slightly lighter waffle with a less uniform texture but it is not essential. Whole eggs may be used.

You can briefly lift the lid to check the degree of browning and, as needed, close the lid promptly to bake the waffle longer for more color and crispness. Use care to avoid steam.

Waffles taste best “hot off the griddle” but you might prefer to let them cool on a wire rack for 20 to 30 seconds before serving. This gives the waffle a chance to release some steam and

stiffen slightly. (If the waffle is placed directly on a plate, the steam condenses under the waffle causing the crisp exterior to soften.)

For an express breakfast, it is hard to beat our Basic Waffle recipe prepared from a packaged mix. Try the European Home Style Waffle if you like the flavor of buttermilk. Whichever recipe you choose, serve the waffles hot, spread with butter, maple syrup or your favorite jams, jellies or fruit. Chef'sChoice® offers a Gourmet Waffle Mix™ formulated just for waffles, richly flavored and ready to use with addition of only water.

## SOME FAVORITE RECIPES

### Basic Wheat Flour Waffles

A simple recipe that produces a light and crisp waffle.

**2 cups all-purpose flour**
**3 tablespoons sugar**
**1 tablespoon baking powder**
**1 teaspoon salt**
**2 eggs**
**¼ cup melted butter**
**2 cups milk, as needed**

Makes about 5 whole waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set the Temperature Control dial at 3 to 4.
2. Place the flour, sugar, baking powder and salt in a small bowl. Stir with a wire whisk to evenly distribute the ingredients. Add the melted butter, eggs and about 1 ½ cups of milk. Blend with a wire whisk until smooth and free from lumps. Batter should be thick but still pour slowly from a ladle or measuring cup. Add more milk as needed to obtain a thick but pourable consistency. If the batter becomes too thin, stir in a teaspoon or two of additional flour.
3. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle form square. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.
4. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately. Waffles may be kept warm in a preheated 300°F oven for 5 to10 minutes but their consistency may change. Batter can be held overnight under refrigeration. If it thickens, add milk to restore to the desired consistency.

## Basic Waffles Using Packaged Mix*

There are many commercial mixes available at your favorite grocer that are excellent and can save preparation time. The flavors will vary slightly. Use the recipe on the box or mix as follows:

**2 cups prepared pancake or waffle mix**
**1 egg**
**2 tablespoons vegetable oil**
**2 tablespoons of sugar (adjust to your taste)**
**1 teaspoon vanilla**
**1½ cups milk, as needed**

Makes about 5 whole waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set the Temperature Control dial at 3 to 4.
2. Place the waffle mix, egg, vegetable oil, vanilla and sugar in a small bowl. Add about 1 cup of the milk. Blend with a wire whisk until smooth and free from lumps. Batter should be thick but still pour slowly from the measuring cup. If the batter seems too thick add as much of the additional milk as needed to obtain the right consistency. If it is too loose, stir in a tablespoon or two of pancake mix.
3. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle form square. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.

** Many trademarked mixes are available including General Mills Bisquick®, Pillsbury Hungry Jack®, Quaker Oats Aunt Jemima® and Chef'sChoice® Gourmet Waffle Mix™ which is ready to use and does not require additives other than water.*

4. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately. Waffles may be kept warm in a preheated 300°F oven for 5 to10 minutes but their consistency may change. Batter can be held overnight under refrigeration. If it thickens, add milk to restore to the desired consistency.

## Delicious Fruit Additions to the Basic Waffle Recipes

**Spicy Banana**

Fold in ½ cup of mashed ripe bananas and ½ teaspoon cinnamon.

**Country Apple**

Fold in ¼ cup of finely chopped (peeled) apples and ¼ cup of chopped pecans or walnuts.

**Blueberry**

Fold in ½ cup canned Maine (small) blueberries and a pinch of nutmeg.

## European Home Style Waffles

For those who like the tang of buttermilk, this recipe makes a light waffle with a delicate golden color.

**2 cups all purpose flour**
**½ teaspoon baking soda**
**1½ teaspoons baking powder**
**½ teaspoon salt**
**2 tablespoons sugar**
**½ cup buttermilk**
**2 eggs, separated**
**4 tablespoons butter, melted**
**¾ cup milk, more if needed**

Makes about 5 whole waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set the Temperature Control dial at 3 to 4.
2. Stir together the flour, baking soda, baking powder, salt and sugar. Set aside.
3. In a small bowl combine the egg yolks, buttermilk, milk and melted butter. Using a rubber spatula, gently fold the liquid into the dry ingredients.
4. In a separate bowl beat the egg whites until they are foamy and hold soft peaks. Gently fold the egg whites into the batter.
5. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle form square. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.
6. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately. Waffles may be kept warm in a preheated 300°F oven for 5 to10 minutes but their consistency may change. Batter can be held overnight under refrigeration. If it thickens, add milk to restore to the desired consistency.

## Cornmeal Waffles

The crunchy yet airy texture of this waffle is matched by it's excellent taste.

**1½ cups all purpose flour**
**½ cup yellow cornmeal**
**1 tablespoon baking powder**
**2 tablespoons sugar**
**1 teaspoon salt**
**½ teaspoon baking soda**
**2 eggs, lightly beaten**
**5 tablespoons vegetable oil**
**1 cup milk, depending on batter consistency**

Makes about 3-4 whole waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set the Temperature Control dial at 3 to 4.
2. Combine all dry ingredients in a large bowl. Stir to blend well.
3. Make a well in the center of the dry ingredients. Add the eggs and oil. Slowly pour in the milk, mixing constantly until a thick batter is obtained.
4. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle form square. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.
5. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately. Waffles may be kept warm in a preheated 300°F oven for 5 to10 minutes but their consistency may change. Batter can be held overnight under refrigeration. If it thickens, add milk to restore to the desired consistency.

If you prefer more of a cornbread style waffle, substitute more cornmeal for some of the flour in the recipe. ½ cup of flour to 1½ cups of cornmeal is ideal. Add more milk to make a thick batter and bake as directed.

## Lemon Poppy Seed Waffles

**1 ½ cups all purpose flour**
**6 Tablespoons sugar**
**2 Tablespoons poppy seeds**
**1 ½ teaspoons baking powder**
**1 teaspoon baking soda**
**3 large eggs**
**1 ¼ cups buttermilk**
**¼ cup butter - melted**
**1 Tablespoon grated lemon peel**

Makes about 5 waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set the Temperature Control dial at 3 to 4.
2. In a large bowl whisk the first 5 ingredients until combined.
3. In a small bowl whisk together eggs, buttermilk, melted butter and lemon peel.
4. Add buttermilk mixture to the dry ingredients and whisk just until blended. Let the mixture rest approximately fifteen minutes.
5. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle form square. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.
6. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately. Waffles may be kept warm in a preheated 300°F oven for 5 to10 minutes but their consistency may change. Batter can be held overnight under refrigeration. If it thickens, add milk to restore to the desired consistency.

Serve with fresh blueberries and blueberry syrup.

## The Authentic Belgian Waffle Recipe

This authentic recipe, preferred in Belgium and the Netherlands, is much richer and sweeter than the American recipes. Both children and adults love this Belgian treat. It is particularly good for dessert, at parties and for special occasions.

**8 oz. granulated sugar**
**1 cup (8 oz.) melted butter**
**4 eggs – separated**
**8 oz. self-rising flour**

Makes about 3 whole waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set the Temperature Control dial at 3-4.
2. Place the granulated sugar in a medium size bowl. Mix in the melted butter. Mix in the 4 egg yolks. Add and then mix in thoroughly the self-rising flour.
3. In a small bowl beat the 4 egg whites until stiff. Stir the egg whites into the mixture until all is fully blended. Add more flour as necessary to stiffen the batter. The batter should flow off a spoon but only slowly.
4. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle form square. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.

The waffle will be soft and fragile (compared to American waffles) when “ready”, but it will stiffen quickly when removed from the griddle. Because it is very sweet and filling you will find that 3 waffles will satisfy a group of 6 people.

## Pumpkin Waffles

**¼ cup light brown sugar**
**3 Tablespoons cornstarch**
**1 ¼ cups all purpose flour**
**1 ½ teaspoons baking powder**
**1 ¾ teaspoons cinnamon**
**2 teaspoons ginger**
**¼ teaspoon cloves**
**½ teaspoon fresh-grated nutmeg or use ¼ teaspoon of pre-grated nutmeg**
**2 large eggs - separated**
**1 cup whole milk**
**1 cup canned unseasoned pumpkin**
**4 Tablespoons butter – melted**

Makes about 4 waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set the Temperature Control dial at 3 to 4.
2. In a large bowl whisk together brown sugar and cornstarch. Add remaining dry ingredients and whisk again to blend.
3. Separate eggs. Beat egg whites until stiff peaks form – about 2 minutes. Place yolks in a medium bowl and add pumpkin and milk. Whisk to combine and set aside.
4. Place yolks in a medium bowl and add pumpkin and milk. Whisk to combine. Whisk in melted butter.
5. Add pumpkin mixture to the dry ingredients whisking to combine.
6. Gently fold in egg whites.
7. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle grid. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.
8. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately. Waffles may be kept warm in a preheated 300°F oven for 5 to10 minutes but their consistency may change. Batter can be held overnight under refrigeration. If it thickens, add milk to restore to the desired consistency.

Serve with fresh maple syrup.

# TWO RECIPES FOR THE CHOCOLATE LOVER

## Chocolate Chip Waffles

A light waffle full of chocolate surprises, this recipe is sure to become one of your family's favorites.

**2 cups all purpose flour**
**2 tablespoons sugar**
**2 teaspoons baking powder**
**½ teaspoon salt**
**2 eggs, lightly beaten**
**4 tablespoons vegetable oil**
**½ cup small chocolate chips**
**1 ¼ cup milk**

Makes about 5 whole waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set Temperature Control dial at 3-4.
2. Combine all dry ingredients in a large bowl. Stir to blend well.
3. Add the eggs and oil, then slowly pour in the milk while stirring constantly with a rubber spatula. Add just enough milk to make a batter that mounds slightly when poured. Stir in the chocolate chips and blend to distribute them evenly.
4. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle form square. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.
5. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately. Waffles may be kept warm in a preheated 300°F oven for 5 to10 minutes but their consistency may change. Batter can be held overnight under refrigeration. If it thickens, add milk to restore to the desired consistency.
6. This batter may leave some melted chocolate on the waffle grids. To clean, let the Classic WafflePro® cool and wipe off chocolate with a warm moist cloth.

For a lighter waffle, the eggs in this recipe can be separated and the yolks added to the batter along with the milk. The whites can be beaten stiff, then folded into the batter.

## Waffle Brownies

The child in everyone will love this waffle as a tea-time snack or baked-to-order dessert. For a special treat, serve these with whipped cream, or as a Brownie Sundae with ice cream and hot fudge sauce. ***Superb!!***

**3 oz. (3 squares) unsweetened chocolate melted**
**½ cup (8 tablespoons) butter or shortening, melted**
**3 eggs**
**⅔ cup sugar**
**1 teaspoon vanilla**
**1½ cups all purpose flour**
**½ to ¾ cup chopped nuts, (walnuts or pecans)***
**½ to ¾ cup of mini unmelted chocolate chips***
**¾ cup milk**
**powdered sugar, optional**

**May be omitted.*

Makes about 4 whole waffles (2 squares each)

1. Preheat the Classic WafflePro®. Set the Temperature Control dial at 3 to 4.
2. Place the chocolate and butter or shortening in a small saucepan. Melt over low heat. Set aside to cool.
3. In a separate bowl, beat the eggs until light in color. Add the sugar and vanilla. Fold in the cooled chocolate mixture.
4. Stir in the flour and nuts. Slowly stir in just enough milk to make a thick spoonable batter. (Add unmelted chocolate chips here if desired.)
5. Pour ⅓ cup of batter onto each preheated waffle form square. Close the lid, press it down lightly to level batter. Bake for 3 minutes.
6. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately. Dust with powdered sugar or serve with a scoop of vanilla ice cream. Waffles may be kept warm in a preheated 300°F oven for 5 to10 minutes but their consistency may change. Batter can be held overnight under refrigeration. If it thickens, add milk to restore to the desired consistency.

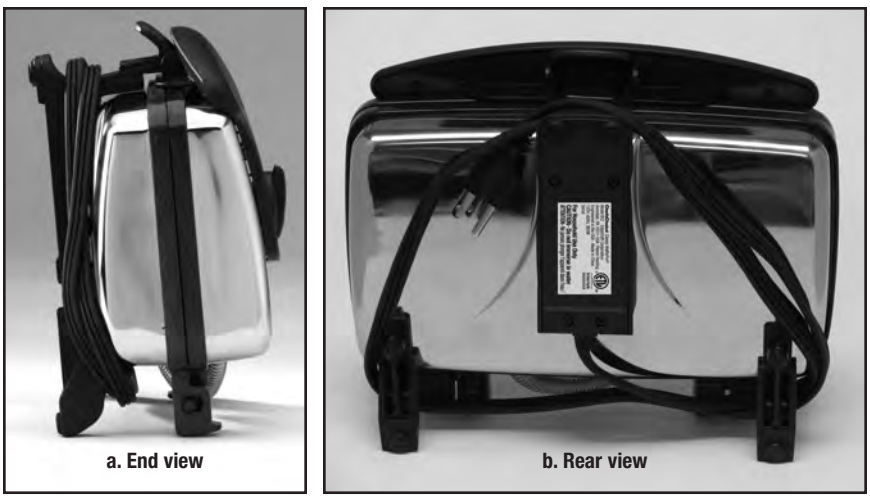
## CORD SAFETY

A short power supply cord is provided with this appliance to reduce the risk resulting from the cord becoming entangled in or tripping over a longer cord and causing the Classic WafflePro® to overturn, spilling its hot contents. While EdgeCraft does not recommend it, extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least 10 amperes. The longer cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or pets or tripped over.

## CLEANING AND STORAGE

Before cleaning the Classic WafflePro®, always unplug the power cord. Wait until the Classic WafflePro® cools to room temperature. Never clean the appliance under water. If you find it necessary to clean the baking surface use a soft brush, a moist Q-tip, or a flexible moist cloth. Never use sharp or pointed tools as they will damage the anti-stick surfaces. The exterior can be safely cleaned with a mild detergent on a damp soft cloth, a Q-tip, or small soft brush. Then use a dampened cloth followed by drying with a dry soft cloth.

Wrap the power cord under the bottom as shown in Figure 3. You will find it easy to store vertically resting on the hinged end as shown.



a. End view

b. Rear view

**Figure 3. Cord easily wraps under Classic WafflePro® for upright storage as shown.**

**Limited Warranty:** Used with normal care, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase ("Warranty Period"). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid with dated proof of purchase within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGECRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow exclusions or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

## SERVICE

This appliance is for household use only. No user-serviceable parts are inside. Refer servicing to qualified personnel.

In the event service is needed, return your Classic WafflePro® to the EdgeCraft Corporation, where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. If failure occurs within the warranty period there may be no charge.

Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the waffle maker on a separate sheet inside the box.

Chef'sChoice®

A Passion to Create the World's Best®

**EdgeCraft Corporation**
**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311, U.S.A.**
**Customer Service 1-800-342-3255 or 610-268-0500**
**www.chefschoice.com**

Conforms to UL Std. 1083 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Chef'sChoice® and EdgeCraft® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

© EdgeCraft Corporation 2010

G10 W852001

# Chef'sChoice®

International

# Classic WafflePro®

## le WafflePro® classique

Instructions et recettes pour le **modèle 852**

© 2010 EdgeCraft Corp.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment**

1. Lisez intégralement les instructions avant d'utiliser le WafflePro® classique – Modèle 852.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée en plastique sur le couvercle et ne touchez pas au couvercle en acier inoxydable ou les assiettes à gaufre lorsqu'elles sont chaudes.
3. Afin d'éviter les risques d'incendies, d'électrocutions et de blessures corporelles, veuillez ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise ou le gaufrier dans l'eau ou dans tout autre liquide..
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Avant l'utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation et maintenez-le éloigné des parties chaudes de l'appareil.
6. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
7. Ne posez pas l'appareil sur ou près d'une plaque chauffante électrique, d'un brûleur à gaz ou dans un four chaud.
8. Une prudence extrême doit être observée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
9. Utilisez le gaufrier uniquement sur des surfaces sèches, planes et non glissantes.
10. N'utilisez pas le WafflePro® Classique à l'extérieur.
11. N'utilisez pas le WafflePro® Classique si le câble ou la prise sont endommagés. S'il est défectueux ou a subi un quelconque dommage, veuillez renvoyer votre WafflePro® Classique au département après-vente d'EdgeCraft Corporation afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par l'entreprise EdgeCraft Corporation peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
13. Débranchez toujours le gaufrier de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou lors du nettoyage afin d'éviter un choc électrique accidentel. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
14. Tant que l'appareil est chaud, même s'il est débranché, il y a des risques de brûlure. Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne rangez pas l'appareil tant qu'il est chaud..
15. N'utilisez pas le WafflePro® Classique pour d'autres raisons que celles pour lesquelles il est prévu.
16. Utilisez uniquement sur une alimentation de 120V 60HZ. Utilisez une prise comportant une bonne mise à la terre.
17. Pour usage domestique uniquement.
18. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

# VOUS AVEZ FAIT LE BON CHOIX

Le WafflePro® Classique Modèle 852 vous est fourni par Chef'sChoice® (le choix du Chef), le fabriquant de produits domestiques professionnels pour gourmets mondialement reconnu. Le WafflePro® vous permet de bénéficier chez vous des caractéristiques réservées uniquement aux gaufriers professionnels.

Vous rappelez-vous quand les gaufres étaient réservées uniquement aux fins de semaines, lorsque papa et maman avaient plus de temps libre? Le WafflePro® Classique remet tous les jours les gaufres au menu! Il chauffe pendant que votre café est brassé et votre première gaufre est prête quand il est servi.

Imaginez des gaufres à l'arôme et au goût naturel du pain et des pâtisseries fraîchement sorties du four. Préparez la veille une fournée de gaufres simples en suivant une recette rapide afin qu'elles soient prêtes à cuire dans le WafflePro® Classique chaud tous les matins. Dégustez!

Le gaufrier WafflePro® Classique de Chef'sChoice® crée un motif de gaufres qui rappelle les gaufres si populaires de la Belgique et de la Hollande. Les gaufres obtenues sont ornées de grandes pochettes, parfaites pour des garnitures comme des fruits frais, des sauces et des sirops.

# SE FAMILIARISER AVEC LE WAFFLEPRO®

Prenez un instant pour faire connaissance avec votre WafflePro® Classique Modèle 852. Vous pourrez observer qu'il est fabriqué à partir de plastiques rigides, et extrêmement résistants aux hautes températures et doté d'un couvercle en acier inoxydable poli.

Pour ouvrir le couvercle, soulevez-le par la poignée frontale isolée en plastique., comme le montre la Figure 1, afin d'exposer les surfaces de cuisson.

Vous serez impressionné par les surfaces de cuisson antiadhésives du Modèle 852. Elles sont recouvertes d'une couche antiadhésive provenant de la technologie la plus perfectionnée au monde. Vous serez surpris de voir comment la recette de gaufres la plus collante qui soit peut facilement être retirée des plaques du gaufrier.

Il n'y a pas d'interrupteur de mise en marche et les plaques sont donc alimentées aussitôt que vous branchez le câble d'alimentation dans une prise à trois (3) dents de 120 volts A.C. L'indicateur rouge de cuisson encastré dans le couvercle s'allumera immédiatement pour vous informer que le Modèle 852 est "en marche" et qu'il est en train de chauffer. Dans environ 4 minutes, les plaques du gaufrier seront chaudes et le témoin lumineux rouge s'éteindra pour indiquer que les plaques sont correctement chauffées à la température sélectionnée et qu'elles sont prêtes pour commencer la cuisson. Le témoin rouge s'allumera et le chauffage reprendra automatiquement aussitôt que les plaques auront besoin d'alimentation pour maintenir une température uniforme. Le témoin de cuisson continuera son cycle allumé/éteint aussi longtemps que vous utilisez le gaufrier, afin de garantir que la température de cuisson soit toujours homogène.

Nous vous conseillons de commencer par la position 4 sur le panneau de commande de la température et de poursuivre la cuisson pendant 3 minutes. Il s'agit d'une température moyenne réglée à environ 375 °F. Pour cuire à une température plus faible, sélectionnez un numéro plus bas et pour augmenter la température de cuisson, sélectionnez le bouton à 5 ou à 6. Chaque changement d'un nombre à l'autre sur le cadran fait varier la température d'environ 20 °F. À des températures plus hautes, la gaufre sera plus foncée. Afin d'éviter le besoin de déterminer le temps de cuisson de manière précise, vous pouvez mettre le cadran de contrôle à la température

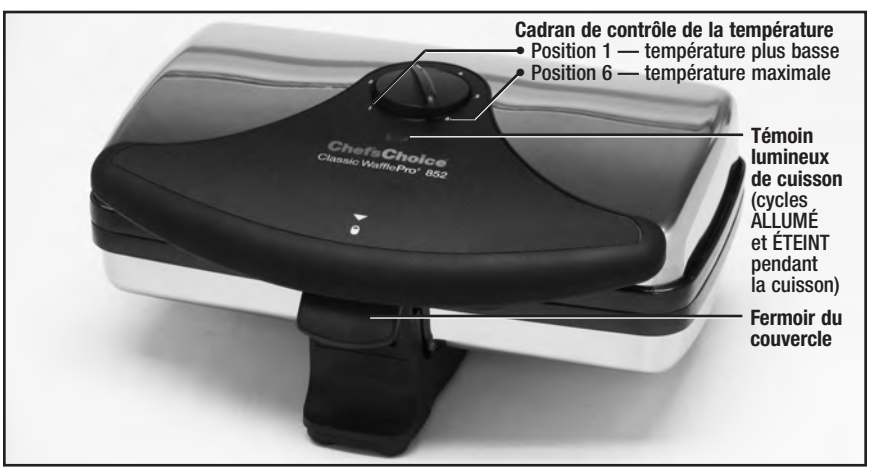



**Figure 1. WafflePro® classique.**

4, et laissez les gaufres cuire à la température sélectionnée jusqu'à ce que la vapeur émise soit réduite de façon significative ou soit presque inexistante. Avec l'expérience, vous verrez que l'émission de vapeur peut être un bon indicateur afin de savoir si les gaufres sont prêtes et si vous pouvez soulever le couvercle. Pour garder vos doigts en sécurité, soignez prudent en soulevant le couvercle, au cas où il y aurait une émission de vapeur à ce moment. À une température de cuisson plus élevée, vous verrez que vous pouvez probablement réduire le temps de cuisson à deux minutes lorsque vous utilisez certaines recettes.

Le couvercle du Modèle 852 est équipé d'une charnière unique qui permet à l'avant et à l'arrière du couvercle de se soulever légèrement que la gaufre garde une épaisseur uniforme lorsque celle-ci cuit et gonfle

Un espace a été prévu pour ranger le câble comme décrit dans la section Entreposage. Le gaufrier WafflePro® Classique peut être entreposé verticalement pour prendre moins de place sur une tablette. Fermez simplement le couvercle et mettez-le debout sur l'extrémité plate de la charnière.

## PREMIÈRE UTILISATION DU WAFFLEPRO®

Branchez le câble d'alimentation du WafflePro® Classique dans une prise de courant de 120 volts avec mise à la terre et fermez le couvercle. Le témoin lumineux rouge de "Cuisson" s'allumera immédiatement pour indiquer que les plaques du gaufrier sont en train de chauffer. Tournez le cadran de contrôle de la couleur à 3 ou 4.

Après environ 4 minutes, le témoin lumineux rouge s'éteindra, indiquant que le WafflePro® Classique est prêt pour la cuisson. Lors du premier chauffage, vous sentirez peut-être une légère odeur durant le cycle de montée en température qui est caractéristique des éléments chauffants neufs. Comme les deux surfaces de cuisson possèdent un revêtement antiadhésif appliqué en usine extrêmement efficace, il n'est pas nécessaire de mettre de l'huile sur les surfaces avant d'utiliser votre WafflePro® Classique.

Versez le 1⁄3 d'une tasse de pâte à gaufre au milieu de chaque moule carré et fermez le couvercle. Ouvrez le couvercle 3 minutes après, ou quand la vapeur s'échappant des plaques s'est presque entièrement dissipée.

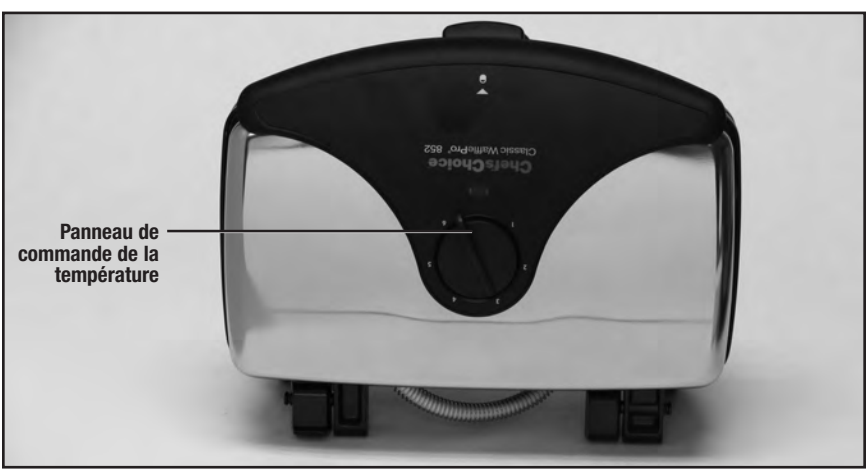



**Figure 2. Panneau de commande.**

Si la couleur de la gaufre est trop claire, fermez le couvercle et laissez cuire la gaufre encore 15 secondes. Si la gaufre est trop foncée, retirez la gaufre de la plaque et réduisez le temps de cuisson de 30 secondes pour la prochaine gaufre. Autrement, pour obtenir une gaufre légèrement plus foncée, vous pouvez positionner le cadran de contrôle de la température sur un nombre un peu plus élevé. Pour une gaufre plus claire, positionnez le cadran à une température plus basse. Pour obtenir des gaufres plus croustillantes, positionnez le cadran sur le 6 et réduisez le temps de cuisson en conséquence.

Gardez vos mains à distance du couvercle en acier inoxydable brûlant et de la surface des grilles. Ne touchez que les parties et les poignées en plastique prévues à cet effet.

## SUGGESTIONS

Un mélange plus épais, suffisamment liquide pour qu'il soit possible de le verser lentement donne de très bons résultats. Évitez de mettre trop de mélange sur les plaques, cela causera un débordement et augmentera en conséquence le temps de nettoyage. Une quantité trop faible de mélange ne remplira pas les grilles et la cuisson sera inégale.

Fermez le couvercle immédiatement après avoir versé le mélange pour qu'il se répande uniformément. Pressez légèrement sur la poignée du couvercle une fois fermée, cela permet d'uniformiser d'avantage le mélange dans les grilles. Une charnière spéciale à l'arrière du couvercle permet un ajustement automatique en fonction de l'épaisseur de la gaufre.

Lorsque la gaufre est prête, elle peut être retirée facilement en soulevant un coin de la gaufre avec une fourchette ou une spatule en plastique résistant à la chaleur. (Si vous utilisez un ustensile en métal, prenez soin de ne pas entrer en contact avec la surface des grilles, ce qui pourrait érafler la surface antiadhésive et réduire son efficacité.)

Après avoir retiré la gaufre, le WafflePro® classique peut être rempli à nouveau immédiatement ou bien fermé jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser à nouveau. Lorsque vous avez terminé, assurez-vous de bien débrancher le WafflePro® classique. C'est seulement à ce moment-là que l'alimentation est coupée.

Il est important de toujours débrancher le WafflePro® classique immédiatement après usage. Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est branché. Les enfants ne devraient pas avoir la permission d'utiliser le gaufrier sauf en présence d'un adulte responsable.

Le WafflePro® classique se refroidit plus rapidement lorsque le couvercle est complètement ouvert. Rangez-le une fois qu'il est froid. Économisez de l'espace sur vos étagères en rangeant le WafflePro® classique à la verticale, de façon à ce qu'il soit posé sur l'extrémité plate de la charnière.

# RÈGLES DE BASE DES GAUFRES

Faire de superbes gaufres commence par une bonne recette, mais cela dépend aussi de l'uniformité de la chaleur de la surface de cuisson à la température appropriée pour développer pleinement la saveur, la texture et l'arôme de la pâte. Une gaufre parfaite n'est pas le fruit du hasard.

Le sucre dans la pâte à gaufres augmente le brunissement des gaufres, particulièrement sur les surfaces où la température est la plus élevée. Si votre régime le permet, une petite quantité de sucre peut faire des merveilles pour les gaufres. La farine de maïs dans le mélange ajoute du croustillant. Quelques cuillères à soupe suffisent pour augmenter la texture.

Le beurre et l'huile rehaussent le goût et peuvent augmenter le brunissement de la gaufre. Néanmoins, en excès, ces liquides peuvent empêcher le brunissement de la surface. Les œufs ajoutent leur propre saveur au mélange et diminuent fortement la tendance des gaufres à se fendre si le couvercle du gaufrier est soulevé avant que la cuisson ne soit terminée.

Quelle que soit la recette, le WafflePro® classique donne les meilleurs résultats avec 1⁄3 du contenu d'une tasse de pâte versé dans chacun des deux moules à gaufre. Cette quantité remplit le moule à gaufre sans risque de débordement.

Lorsque vous préparez la pâte, ajoutez doucement le lait et mélangez avec un batteur électrique ou à la main jusqu'à jusqu'à obtenir la bonne texture. Battez jusqu'à obtenir la texture désirée. Il est possible que vous n'ayez pas à utiliser tout le lait ou le liquide recommandé dans une recette.. Si vous versez trop de liquide, incorporez simplement plus de farine (ou de préparation sèche) pour épaissir la pâte.

Certaines recettes peuvent demander de séparer les blancs des jaunes d'œufs et de battre les blancs en neige pour les incorporer au mélange au dernier moment. Cette étape permet de faire des gaufres un peu plus légères avec une texture moins uniforme, mais n'est pas essentielle. On peut utiliser des œufs entiers.

Vous pouvez légèrement soulevez le couvercle pour observer le degré de brunissement, puis, si nécessaire, refermez-le rapidement pour laisser la gaufre cuire plus longtemps et lui donner plus de couleur et de croustillant. À utiliser avec prudence pour éviter la vapeur.

Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles « sortent du four », mais vous pouvez les laisser refroidir sur une grille pendant 20 à 30 secondes avant de servir. Cela permet aux gaufres de libérer un peu de vapeur et de durcir légèrement. (Si une gaufre est posée directement dans l'assiette, la vapeur se condense sous la gaufre et la surface croustillante se ramollit.)

Pour un petit déjeuner rapide, rien ne vaut notre recette de gaufres simples, préparées à partir d'une boîte de mélange. Essayez les gaufres traditionnelles de style européen si vous aimez le goût du babeurre. Quelle que soit la recette choisie, servez les gaufres chaudes, tartinez-les de beurre, de sirop d'érable ou avec vos confitures, vos gelées ou encore vos fruits préférés. Chef'sChoice® offre le Mélange gourmet pour gaufres conçu spécialement pour les gaufres, richement savoureux et prêt à l'emploi en y ajoutant simplement de l'eau.

# QUELQUES RECETTES PRÉFÉRÉES

## Gaufres simples à la farine de blé

Une recette simple qui donne des gaufres légères et croustillantes

**2 tasses de farine tout usage**
**3 cuillères à soupe de sucre**
**1 cuillère à soupe de poudre à pâte**
**1 cuillère à thé de sel**
**2 œufs**
**¼ de tasse de beurre fondu**
**2 tasses de lait, au besoin**

Pour faire environ 5 gaufres complètes (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® Classique. Réglez le cadran de contrôle de la température de 3 à 4.
2. Versez la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un petit bol. Remuez à l'aide d'un fouet métallique afin de répartir uniformément les ingrédients. Ajoutez le beurre fondu, les œufs et environ 1 ½ tasse de lait. Battez à l'aide d'un fouet métallique jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et sans grumeaux. La pâte doit être épaisse mais couler lentement si on la verse avec une louche ou un verre doseur. Ajoutez plus de lait au besoin afin d'obtenir une texture épaisse mais que l'on puisse encore verser. Si la pâte devient trop fluide, ajoutez une ou deux cuillères à soupe de farine et remuez.
3. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.
4. Enlevez la gaufre et mettez-la sur une grille pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement. Les gaufres peuvent être gardées chaudes dans un four préchauffé à 150°C (300°F) de 5 à 10 minutes, mais il est possible que leur texture change. La pâte à frire peut être gardée durant la nuit si elle est au réfrigérateur. Si elle épaissit, ajoutez du lait afin d'obtenir la texture désirée.

## Gaufres simples à partir d'un mélange préparé en sachet *

De nombreux mélanges commerciaux sont disponibles chez votre épicier favori. Ils sont excellents et vous font gagner du temps de préparation. Les goûts varieront légèrement. Utilisez les recettes fournies sur les boîtes ou bien mélangez comme indiqué ci-dessous :

**2 tasses de préparation pour pancake ou gaufre**
**1 œuf**
**2 cuillères à soupe d'huile végétale**
**2 cuillères à soupe de sucre (ajustez selon votre goût)**
**1 cuillère à thé de vanille**
**1 ½ tasse de lait, au besoin**

Pour faire environ 5 gaufres complètes (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® classique. Réglez le cadran de contrôle de la température de 3 à 4.
2. Versez le mélange à gaufres, l'œuf, l'huile végétale, la vanille et le sucre dans un petit bol. Battez à l'aide d'un fouet métallique jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et sans grumeaux. La pâte doit être épaisse, mais couler lentement si on la verse avec un verre doseur. Si la pâte semble trop épaisse ajoutez autant de lait que nécessaire pour obtenir la bonne texture. Si elle est trop fluide, ajoutez une cuillère à soupe ou deux de mélange à crêpes et remuez.
3. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.

** De nombreuses marques de mélanges sont disponibles, notamment General Mills Bisquick®, Pillsbury Hungry Jack® et Quaker Oats Aunt Jemima®. Le mélange gourmet à gaufre de Chef'sChoice® est prêt à l'emploi en y ajoutant simplement de l'eau.*

4. Enlevez la gaufre et mettez-la sur une grille pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement. Les gaufres peuvent être gardées chaudes dans un four préchauffé à 150°C (300°F) de 5 à 10 minutes, mais il est possible que leur texture change. La pâte à frire peut être gardée durant la nuit si elle est au réfrigérateur. Si elle épaissit, ajoutez du lait afin d'obtenir la texture désirée.

## De délicieux fruits ajoutés aux recettes des gaufres simples

**Banane épicée**

Incorporez ½ tasse de bananes bien mûres, écrasées et une cuillère à thé de cannelle.

**Pomme des champs**

Incorporez ¼ de tasse de pomme (épluchées) finement hachées et ¼ de tasse de noix ou de pacanes hachées.

**Bleuets**

Incorporez ½ tasse de bleuets (petits) du Maine en boîte et une pincée de noix de muscade.

## Gaufres traditionnelles de style européen

Pour ceux qui aiment le goût acidulé du babeurre, cette recette donne des gaufres légères et délicatement dorées.

**2 tasses de farine tout usage**
**½ cuillère à thé de bicarbonate de soude**
**1½ cuillère à poudre à pâte**
**½ cuillère à thé de sel**
**2 cuillères à soupe de sucre**
**½ tasse de lait de babeurre**
**2 œufs, dont on sépare les blancs du jaune**
**4 cuillères à soupe de beurre, fondu**
**¾ de tasse de lait, plus au besoin**

Pour faire environ 5 gaufres complètes (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® classique. Réglez le cadran de contrôle de la température de 3 à 4.
2. Mélangez ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel et le sucre. Réservez.
3. Dans un petit bol, mélangez les jaunes d'œufs, le babeurre, le lait et le beurre fondu. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez doucement le liquide aux ingrédients secs.
4. Dans un autre bol, battez les blancs en neige afin qu'ils deviennent bien mousseux et que les pics légers se forment. Incorporez doucement les blancs d'œufs à la pâte.
5. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.
6. Enlevez la gaufre et mettez-la sur une grille pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement. Les gaufres peuvent être gardées chaudes dans un four préchauffé à 150°C (300°F) de 5 à 10 minutes, mais il est possible que leur texture change. La pâte à frire peut être gardée durant la nuit si elle est au réfrigérateur. Si elle épaissit, ajoutez du lait afin d'obtenir la texture désirée.

## Gaufres à la farine de maïs

La texture croquante et aérée de cette gaufre n'a d'égale que son goût excellent.

**1½ tasse de farine tout usage**
**½ tasse de semoule de maïs jaune**
**1 cuillère à soupe de poudre à pâte**
**2 cuillères à soupe de sucre**
**1 cuillère à thé de sel**
**½ cuillère à thé de bicarbonate de soude**
**2 œufs, légèrement battus**
**5 cuillères à soupe d'huile végétale**
**1 tasse de lait, selon la texture de la pâte**

Pour faire environ 3-4 gaufres complètes (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® classique. Réglez le cadran de contrôle de la température de 3 à 4.
2. Mélangez tous les ingrédients secs dans un grand bol. Remuez pour bien mélanger.
3. Faites un puits au milieu des ingrédients secs. Ajoutez-y les œufs et l'huile. Versez lentement le lait, en remuant constamment jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
4. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.
5. Enlevez la gaufre et mettez-la sur une grille pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement. Les gaufres peuvent être gardées chaudes dans un four préchauffé à 150°C (300°F) de 5 à 10 minutes, mais il est possible que leur texture change. La pâte à frire peut être gardée durant la nuit si elle est au réfrigérateur. Si elle épaissit, ajoutez du lait afin d'obtenir la texture désirée.

Si vous préférez davantage les gaufres de style pain de maïs, substituez plus de farine de maïs à la farine dans la recette. ½ tasse de farine pour 1½ tasses de farine de maïs est idéale. Ajoutez plus de lait pour faire une pâte épaisse et cuisez comme indiqué.

## Gaufres au citron et aux graines de pavot

**1½ tasse de farine tout usage**
**6 cuillères à soupe de sucre**
**2 cuillères à soupe de graines de pavot**
**1½ cuillère à thé de poudre à pâte**
**1 cuillère à thé de bicarbonate de soude**
**3 gros œufs**
**1¼ de tasse de babeurre**
**¼ de tasse de beurre - fondu**
**1 cuillère à soupe de zeste de citron**

Pour faire environ 5 gaufres (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® classique. Réglez le cadran de contrôle de la température de 3 à 4.
2. Dans un grand bol, fouettez les 5 premiers ingrédients jusqu'à obtenir une texture homogène
3. Dans un petit bol, fouettez ensemble les œufs, le babeurre, le beurre fondu et le zeste de citron.
4. Ajoutez le mélange de lait de beurre aux ingrédients secs et fouettez juste assez pour mélanger. Laissez reposer le mélange environ quinze minutes.
5. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.
6. Enlevez la gaufre et mettez-la sur une grille pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement. Les gaufres peuvent être gardées chaudes dans un four préchauffé à 150°C (300°F) de 5 à 10 minutes, mais il est possible que leur texture change. La pâte à frire peut être gardée durant la nuit si elle est au réfrigérateur. Si elle épaissit, ajoutez du lait afin d'obtenir la texture désirée.

Servez avec des bleuets frais et du sirop de bleuets.

## L'authentique recette de gaufres belge

Cette recette authentique, la préférée en Belgique et aux Pays-Bas, est beaucoup plus riche et sucrée que les recettes américaines. Les enfants et les adultes adorent ce plaisir belge. Elle est particulièrement appréciée pour le dessert, lors des fêtes et pour les occasions spéciales.

**8 oz. de sucre granulé**
**1 tasse (8 oz.) beurre fondu**
**4 œufs - dont on sépare les blancs du jaune**
**8 oz de farine à levure**

Pour faire environ 3 gaufres complètes (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® classique. Réglez le cadran de contrôle de la température à 3-4.
2. Versez le sucre granulé dans un bol de taille moyenne. Mélangez le beurre fondu. Mélanger les 4 jaunes d'œufs. Ajoutez, puis bien mélanger la farine à levure.
3. Dans un petit bol battez les 4 blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez les blancs en neige dans la préparation jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez plus de farine si nécessaire pour obtenir une pâte plus épaisse. La pâte doit s'écouler lentement de la cuillère.
4. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.

La gaufre sera molle et fragile (par rapport aux gaufres américaines) quand elle sera "prête", mais elle durcira rapidement lorsqu'elle sera retirée de la plaque. Parce qu'elle est copieuse et sucrée, 3 gaufres sont suffisantes pour un groupe de 6 personnes.

## Gaufres de potiron

**¼ de tasse de sucre roux**
**3 cuillères à soupe de fécule de maïs**
**1¼ de tasse de farine tout usage**
**1½ cuillère à thé de poudre à pâte**
**1¾ cuillère à thé de cannelle**
**2 cuillères à thé de gingembre**
**¼ cuillère à thé de clou de girofle**
**1 tasse de potiron en conserve non assaisonné**
**½ cuillère à thé de noix de muscade fraîchement râpée ou utilisez ¼ de cuillère à thé de noix de muscade pré-râpée**
**2 gros œufs - dont on sépare les blancs du jaune**
**1 tasse de lait entier**
**4 cuillères à soupe de beurre - fondu**

Pour faire environ 4 gaufres (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® classique. Réglez le cadran de contrôle de la température de 3 à 4.
2. Dans un grand bol, fouettez le sucre roux et la fécule de maïs. Ajoutez le reste des ingrédients secs et fouettez à nouveau pour mélanger.
3. Séparez les œufs. Battez les œufs en neige jusqu'à ce que les pics soient fermes - environ 2 minutes. Versez les jaunes dans un bol moyen et ajoutez le potiron et le lait. Fouettez pour mélanger et réservez.
4. Versez les jaunes dans un bol moyen et ajoutez le potiron et le lait. Fouettez pour mélanger. Fouettez avec le beurre fondu.
5. Ajoutez le mélange de potiron aux ingrédients secs en fouettant pour mélanger.
6. Incorporez doucement les œufs en neige.
7. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.
8. Enlevez la gaufre et mettez-la sur une grille pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement. Les gaufres peuvent être gardées chaudes dans un four préchauffé à 150°C (300°F) de 5 à 10 minutes, mais il est possible que leur texture change. La pâte à frire peut être gardée durant la nuit si elle est au réfrigérateur. Si elle épaissit, ajoutez du lait afin d'obtenir la texture désirée

Servez avec du sirop d'érable frais.

# DEUX RECETTES POUR LES AMOUREUX DE CHOCOLAT

## Gaufres aux pépites de chocolat

Une gaufre légère pleine de surprises chocolatées qui deviendra certainement une des recettes préférées de votre famille.

**2 tasses de farine tout usage**
**2 cuillères à soupe de sucre**
**2 cuillères à thé de poudre à pâte**
**½ cuillère à thé de sel**
**2 œufs, légèrement battus**
**4 cuillères à soupe d'huile végétale**
**½ tasse de petites pépites de chocolat**
**1¼ de tasse de lait**

Pour faire environ 5 gaufres complètes (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® classique. Réglez le cadran de contrôle de la température à 3-4.
2. Mélangez tous les ingrédients secs dans un grand bol. Remuez pour obtenir un mélange homogène
3. Ajoutez les œufs et l'huile, puis versez lentement le lait tout en remuant constamment à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajoutez juste assez de lait pour obtenir une pâte qui forme un petit monticule lorsqu'on la verse. Ajoutez les pépites de chocolat et remuez pour les répartir uniformément.
4. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.
5. Enlevez la gaufre et mettez-la sur une grille pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement. Les gaufres peuvent être gardées chaudes dans un four préchauffé à 150°C (300°F) de 5 à 10 minutes, mais il est possible que leur texture change. La pâte à frire peut être gardée durant la nuit si elle est au réfrigérateur. Si elle épaissit, ajoutez du lait afin d'obtenir la texture désirée.
6. Cette pâte peut laisser un peu de chocolat fondu sur les plaques. Pour les nettoyer, laissez refroidir le WafflePro® classique et essuyez le chocolat avec un chiffon humide chaud.

Pour des gaufres plus légères, on peut, dans cette recette, séparer les blancs des jaunes d'œufs et ajouter les jaunes à la pâte en même temps que le lait. Les blancs peuvent être battus en neige, puis incorporés à la pâte

## Gaufre brownies

L'enfant qui est en chacun de nous va adorer ces gaufres, que ce soit en collation lors du goûter ou bien en dessert cuit sur commande. Pour ajouter encore au plaisir, servez-les avec de la crème fouettée ou dans un Sundae Brownie avec de la crème glacée et un nappage de caramel chaud. ***Superbe!!***

**3 oz. 3 carrés de chocolat non sucré fondu**
**½ tasse (8 cuillères à soupe) de beurre ou de matière grasse, fondu(e)**
**3 œufs**
**⅔ de tasse de sucre**
**1 cuillère à thé de vanille**
**1½ tasse de farine tout usage**
**½ à ¾ de tasse de noix hachées (ou de pacanes)***
**½ à ¾ de tasse de mini pépites de chocolat non fondues ***
**¾ de tasse de lait**
**Sucre en poudre, facultatif**

** facultatif.*

Pour faire environ 4 gaufres complètes (2 grilles chacune)

1. Préchauffez le WafflePro® classique. Réglez le cadran de contrôle de la température de 3 à 4.
2. Mettez le chocolat et le beurre ou la matière grasse dans une petite casserole. Faites fondre à feu doux. Réservez et laissez refroidir.
3. Dans un autre bol, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils éclaircissent. Ajoutez le sucre et la vanille. Incorporez la préparation de chocolat refroidie.
4. Incorporez la farine et les noix. Ajoutez doucement juste assez de lait pour faire une pâte épaisse que l'on puisse verser à la louche sur la plaque. (Ajoutez des copeaux de chocolat si vous le désirez.)
5. Versez ⅓ de tasse de pâte sur chaque grille préchauffée du gaufrier. Fermez le couvercle, appuyez légèrement au-dessus pour niveler la pâte. Cuire pendant 3 minutes.
6. Enlevez la gaufre et mettez-la sur une grille pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement. Les gaufres peuvent être gardées chaudes dans un four préchauffé à 150°C (300°F) de 5 à 10 minutes, mais il est possible que leur texture change. La pâte à frire peut être gardée durant la nuit si elle est au réfrigérateur. Si elle épaissit, ajoutez du lait afin d'obtenir la texture désirée.

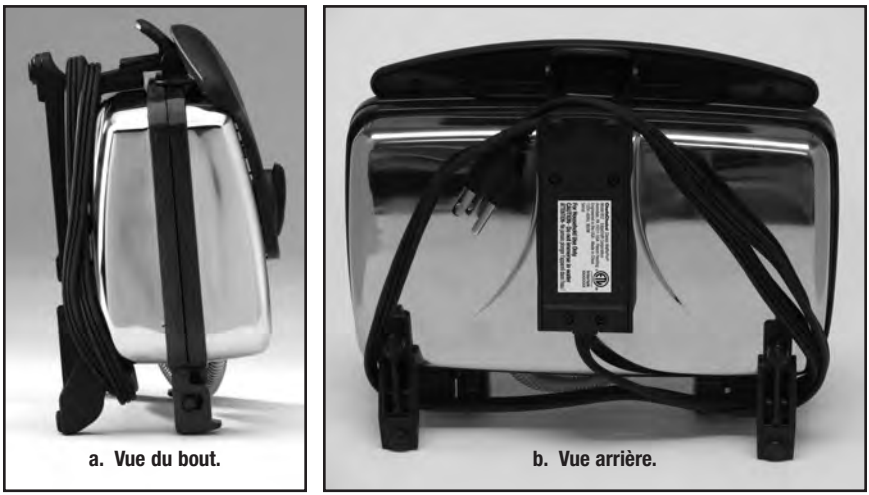
## SÉCURITÉ POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Un court cordon d'alimentation est fourni avec cet appareil pour éviter que quelqu'un ne s'emmêle ou ne trébuche avec un câble plus long, renversant le WafflePro® classique, et son contenu brûlant. Bien qu'EdgeCraft les déconseille, des rallonges existent et peuvent être utilisées si des précautions sont prises. Si une rallonge électrique est utilisée, l'intensité mentionnée sur la rallonge doit être d'au moins 10 ampères.. Le câble plus long devra être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas au-dessus des rebords d'une table ou d'un comptoir afin qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou des animaux domestiques et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

Avant de nettoyer le WafflePro® classique, débranchez toujours le cordon d'alimentation. Attendez que le WafflePro® classique soit à température ambiante. Ne lavez jamais l'appareil sous l'eau. S'il vous semble nécessaire de nettoyer les surfaces de cuisson, utilisez une brosse souple, un coton-tige humide ou un chiffon souple et humide. N'utilisez jamais d'outils pointus ou coupants car ils pourraient endommager les surfaces antiadhésives. La partie extérieure peut être nettoyée sans risque avec un détergent doux et un chiffon doux humide, un coton-tige ou une petite brosse souple. Utilisez ensuite un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon doux sec.

Rangez le cordon d'alimentation sous la base comme illustré à la Figure 3. Vous trouverez plus commode de ranger l'appareil verticalement, debout sur le coté plat de la charnière comme illustré.



a. Vue du bout.

b. Vue arrière.

**Figure 3. Le câble s'insère facilement sous le WafflePro® classique pour un rangement vertical comme illustré.**

**Garantie limitée:** Utilisé avec un entretien normal, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial (« Période de garantie »).. Nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, tout produit ou toute pièce qui comporte des matériaux défectueux ou des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par envoi affranchi, accompagné d'une preuve d'achat datée, pendant la période de garantie. Cette garantie ne s'applique pas lors d'un usage commercial ou d'un emploi abusif. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES PAR LA PÉRIODE DE GARANTIE. EDGECRAFT CORPORATION NE POURRA PAS ÊTRE TENUE RESPONSABLE POUR TOUS DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états n'autorisent pas de limitations de la durée des garanties implicites et d'autres n'autorisent pas d'exclusion et de limitation des dommages consécutifs et indirects; les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas dans votre cas. Cette garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez éventuellement disposer d'autres droits qui varient selon les états.

## MAINTENANCE

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'appareil ne comporte pas de pièces remplaçables par l'utilisateur. La maintenance doit être confiée à du personnel qualifié.

Si un service de maintenance s'avérait nécessaire, veuillez renvoyer votre WafflePro® classique à EdgeCraft Corporation, où les coûts de réparation ou de réglages électriques ou mécaniques peuvent être estimés avant que la réparation ne soit entreprise. Si la panne survient pendant la période de garantie, la maintenance sera éventuellement gratuite.

Veuillez indiquer votre adresse pour la réexpédition ainsi qu'une brève description du problème ou des dégâts du gaufrier sur une feuille à part à l'intérieur du colis.

ChefsChoice®

A Passion to Create the World's Best®

**EdgeCraft Corporation**
**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311, U.S.A.**
**Service à la clientèle 1-800-342-3255 ou 610-268-0500**
**www.chefschoice.com**

Conforms to UL Std. 1083 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou des brevets en instance comme indiqué(s) sur le produit.

© EdgeCraft Corporation 2010

G10 W852001